

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — CHRONIQUE. — La Sécheresse. Résistance de divers porte-greffes ; — Court-noué sur l'Othello ; — Les viticulteurs autrichiens en France ; — Les cours des pommes à cidre sur la prochaine campagne ; — Les vendanges.	269
Dott. Zweigelt. — Culture des hybrides producteurs directs en Autriche.....	274
Buchet-Desforges et Albert Dupoux. — L'époque de maturité de Seibel blanc 6468.....	276
E. Randonnaud. — Caisses de secours et assurances mutuelles agricoles.....	276
N°. — Un grand Congrès agricole à Manosque.....	278
X. — Un appareil intéressant pour le foulage de la vendange et sa distribution automatique dans les cuves.....	280
L. Ravaz et G. Verge. — La vigne en 1926 : maladies, accidents divers, coulure, sécheresse, etc.....	282
BIBLIOGRAPHIE. — Encyclopédie viticole, sous la direction de M. Massignon. — La culture des plantes en pot, par A. Petit.....	286
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	

CHRONIQUE

La sécheresse. Résistance de divers porte-greffes

Dans le Midi de la France, quelquefois pays de la soif, la sécheresse a été moins forte cette année que les années précédentes. Il y a tout de même eu, comme toujours, des vignobles situés en terrains peu profonds, ou trop perméables ou encore trop compacts, dont les grains sont restés petits et, même à maturité, n'ont pu reprendre des dimensions normales sous l'influence des pluies tardives ou des brouillards qui ont été plutôt nombreux cette année ; mais très peu de ces vignobles ont perdu leurs feuilles.

Cela tient à ce que les pluies d'hiver et de printemps ont donné à la terre des masses d'eau importantes, qui s'y sont mises en réserve. Il n'en a pas été de même dans les autres régions. Dans la vallée du Rhône, certaines vignes avaient déjà vers le milieu d'août toutes leurs feuilles grillées. Dans l'est, le centre, l'ouest même, même sécheresse et mêmes graves effets dans les terrains graveleux, silico-argileux, etc., que les dernières pluies n'ont pu atténuer complètement.

Dans une région peu étendue les terrains sensibles à la sécheresse sont connus, leur diversité n'y étant pas très grande. Mais dans de vastes régions, les sortes de terrains craignant la sécheresse sont plus

nombreuses. Les indiquer à l'avance — et c'est ce qui importerait quand il s'agit de nouvelles plantations — est souvent impossible. Une analyse physique plus serrée que celle que l'on fait habituellement, permettrait sans doute de préciser par des chiffres les caractéristiques de ces terrains. Travail que nous demandons aux laboratoires d'analyses de bien vouloir faire.

Mais la nature du porte-greffe joue un rôle important, on le sait depuis longtemps. Celui qui paraît le plus sensible à la sécheresse est le Rupestris, surtout quand il est jeune. Pourquoi ? Est-ce parce qu'étant très vigoureux il enlève et évapore l'eau du sol plus vite qu'une vigne faible ? Mais un plantier de 2-3 ans n'a encore qu'une surface d'évaporation réduite. — Son système racinaire est très puissant, c'est le plus puissant de tous ; absorbant trop d'eau, la gaspillerait-il dans l'air, quand la terre en est bien pourvue, empêchant toute économie ? En terrain peu profond et à sous-sol impénétrable aux racines, il manifeste bientôt un grand besoin d'eau. Mais en terre profonde ou fissurée, il tient beaucoup mieux, parce que ses racines qui tendent à plonger peuvent utiliser directement les réserves du sous-sol. Or les vieilles vignes ont des racines plus ou moins nombreuses qui pénètrent profondément ; et elles résistent aussi à la sécheresse d'une manière très marquée.

Les nouveaux porte-greffes à base de Berlandieri se font remarquer depuis quelques années par leur résistance à la sécheresse. Je crois bien que le 41 B, qui est maintenant très répandu, a donné souvent satisfaction à ce point de vue. Nos lecteurs voudraient-ils bien confirmer ou infirmer cette assertion ?

Le Sud-Ouest a été cette année particulièrement sec.

Le Tarn, habituellement pluvieux, a été lui-même très éprouvé.

« Notre région du Tarn nous écrit-on, a subi cette année une sécheresse désastreuse, pour tous les plants en général, sauf pour les vieilles vignes, qui ont mieux résisté grâce à leur puissant système racinaire.

Mais, comme je l'ai fait constater à MM. Rives et Rouart, au cours de leur visite, et aujourd'hui même, à M. Hemon fils, spécialiste des Berlandières, qui doit vous voir à Montpellier, les P. G. suivants ont supporté cet assaut victorieusement, à côté d'une quantité d'autres complètement abimés. Ce sont, en tête : 150-15, 333 Ecole, puis Berlandière, puis L n° 9, R n° 5, 422 A et B, 1962, 161-49, 1202, 420 A et B, 41 B est bien touché, de même que 34 E, 3309, 3306, 101-14 ».

J. TIBBAL,
Viticulteur, à Rabastens (Tarn).

Court-noué sur l'Othello

« Je vous adresse :

1° Des échantillons de pampres et feuilles d'Othello présentant divers caractères de déformations, et prélevés sur des pieds greffés sur 1202.

2° Deux pampres de Saint-Emilion.

Ces échantillons proviennent de la commune de Courcoury, près Saintes, où depuis quelques années la plupart des plantations d'Othello greffés sur 1202 présentent, çà et là, sur un certain nombre de pieds, des signes de fléchissement de végétation : les rameaux restent courts, et les feuilles présentent dans le limbe des plissements et des déchirures entre les nervures. Au printemps suivant, le greffon n'entre plus en végétation, il meurt, tandis que le sujet émet des rejets ou meurt à son tour.

Le mal est fréquent dans les vignes d'Othello greffé, âgées de 5 à 30 ans. Il semble se développer en taches d'hui'e, comme une maladie contagieuse. Les vignes d'Othello franc de pied sont jusqu'ici indemnes, leur végétation est normale. Il en est de même des Othellos greffés sur Riparias.

Les viticulteurs de la commune de Courcoury ont planté beaucoup d'Othellos et sont fort inquiets au sujet de l'avenir de ce cépage.

Je pense qu'il s'agit de court-noué, mais je vous serai très obligé de me fixer sur la nature exacte de cette affection et de m'indiquer, s'il y a lieu, les dispositions à prendre pour enrayer le développement, ou pour éviter le mal dans les plantations nouvelles ».

P.

Il s'agit d'un rabougrissement analogue au Court-noué, ou du moins ayant les apparences extérieures du Court-noué. Les plissements des feuilles et la destruction partielle du parenchyme entre les nervures sont assez fréquents chez les vignes qui se rabougrissent en Court-noué, et tout particulièrement chez les hybrides qui, comme l'Othello, descendent du V. Labrusca.

Les hybrides de ce groupe, comme les variété pures de V. Labrusca, viennent plutôt mal sur Rupestris : elles s'y rabougrissent, se chlorosent où elle seraient restées vertes franches de pied, coulent, en somme font mauvais ménage avec cette espèce-sujet. L'Othello ici n'est pas non plus très brillant sur Rupestris. Le rabougrissement est analogue à celui de beaucoup d'hybrides de Lincecumii, appelé Thylllose, et qui donne un Court-noué de la base des sarments quand la souche ne meurt pas d'un seul coup. Si elle meurt, ou plutôt si le greffon meurt, le sujet repousse et avec beaucoup de vigueur.

Nous n'avons pas sous les yeux des vignes d'Othello greffées sur 1202. Il se peut que ce porte-greffe se comporte à la manière du Rupestris. Nos lecteurs du centre et de l'ouest de la France, où ce cépage est encore en faveur, pourraient peut-être nous renseigner sur ce point, et nous leur en saurions beaucoup de gré. S'il en était ainsi,

il n'y aurait rien à faire pour atténuer ces fléchissements, à moins que le terrain ne soit par trop phylloxérant pour se prêter au développement normal des provins.

Mais il se peut aussi qu'il s'agisse du Court-noué ordinaire, qui est toujours plus fréquent sur Rupestris et ses hybrides que sur Riparia, etc... Courcoury est, semble-t-il, au milieu de terrains marécageux, donc probablement humides à l'excès, ce qui favorise le Court-noué. Ici il y aurait donc lieu de substituer au 1202, un sujet au moins aussi résistant au calcaire que lui : 333, par exemple, qui a déjà été cultivé aux environs dans des terres noires et calcaires de la Petite-Champagne.

Les viticulteurs autrichiens en France

Deux caravanes de viticulteurs autrichiens, conduites l'une par M. Zweigelt, l'autre par MM. Douarche, Prof. Arthold, Dr Léopold Barsch, sont venues, à quelques jours d'intervalle, visiter les vignobles français : Bourgogne, Midi, Gironde, Ouest, Champagne, etc...

Dans l'Hérault, ils ont visité le vignoble de producteurs directs de M. Coulondre, à Vérargues, où ils ont admiré quelques hybrides récents réellement très beaux et restés sains sans sulfatage ; la formidable cave coopérative de Marsillargues — 120.000 hectolitres fournis par 500 adhérents ; l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, ses laboratoires et installations nouvelles, ses collections de porte-greffes, de producteurs directs et de V. Vinifera du monde entier, où ils ont retrouvé, en bonne place, les variétés de leur pays, et apprécié la qualité des vins des meilleurs d'entr'elles : Sylvaner, Traminer, Burgunder blauer, Furmint, Muscat, etc...

A Frontignan, ils ont visité les caves et distilleries coopératives et dégusté notamment le Muscat de ce nom. M. Chapotin leur a montré des vignes complantées uniquement de ce cépage.

Le Muscat de Frontignan ou Petit Muscat est le même que le Muscat de Rivesaltes, de Maraussan, de Montbazin et de Die, et que celui qu'on trouve disséminé dans tous les vignobles français et étrangers. C'est lui qui donne les vins de Samos, et aussi, en France, le Muscat de Lunel, si connu et si apprécié en Autriche-Hongrie que le Petit Muscat qui le produit est appelé Lunel....

A Béziers, ils ont admiré la « capitale du vin » et apprécié ses produits ; visité les vignobles de la plaine de l'Aude et puis se sont dirigés vers la Gironde.

Ils ont paru s'intéresser aux hybrides producteurs directs, tout en se posant la question de savoir s'il n'était pas préférable de s'en

tenir aux Vinifera qui ont fait la réputation de leurs crus, dont quelques-uns sont fort remarquables.

Ils craignent, comme partout, que l'extension de la culture de ces vignes porte un préjudice considérable à la réputation des beaux vins de leur pays et en réduise la consommation. Voir plus loin le rapport de M. Zweigelt.

Les cours des pommes à cidre sur la prochaine campagne

La Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre nous communique la note suivante :

Il résulte d'une enquête ouverte par la Coopérative Générale des producteurs de fruits à cidre et dérivés que d'une façon générale les cours de départ pour la prochaine récolte ne sont pas encore établis ; les producteurs auxquels la sécheresse persistante ne laisse pas espérer une amélioration sensible de la récolte se réservent ; le cours les plus fantaisistes circulent dont malheureusement certains journaux agricoles, de bonne foi certes, se font l'écho, ce qui détermine dans l'esprit de certains producteurs une réserve injustifiée se traduisant, par réaction bien naturelle, en des offres à des taux qui ne trouvent pas de contrepartie. Il semble au contraire que les producteurs auraient intérêt à amorcer dès maintenant les affaires par des offres réelles de quantité restreintes, par exemple du quart de leur récolte éventuelle. La Coopérative des producteurs de fruit à cidre et dérivés a reçu des demandes très importantes sur toute la période de récolte à commencer le plus prochainement possible. Les producteurs vendeurs sont très vivement engagés à faire d'urgence leurs offres à la Coopérative générale des producteurs de fruits à cidre et dérivés (1, rue de la Réale, Paris, téléphone inter 729). Ces chiffres devraient indiquer les quantités offertes, les dates et lieux de livraison, les prix demandés.

Les cours pratiqués d'une façon générale par le commerce (10 au 18 août 1928), mais qui ne portent que sur des tonnages très réduits, oscillent de 450 à 550 francs la tonne départ ; livraison 15 octobre 15 novembre.

Les vendanges

Les vendanges sont commencées dans le Midi de la France depuis le milieu de la semaine dernière. Elles battent leur plein cette semaine. Sur l'an passé, elles sont en retard de près de quinze jours.

La production sera sans doute un peu plus élevée qu'on ne pensait. Le raisin est très sain, sans pourri ni cochylis, — ni eudémis en proportion notable. Donc vin de bonne venue. Les premiers obtenus sont de degré un peu faible ; ceux qui suivront donneront vraisemblablement de hauts degrés.

L. RAVAZ.

CULTURE DES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

EN AUTRICHE (1)

Déjà la première expédition française en Amérique, l'illustre Planchon avait importé un nombre de producteurs directs d'abord en France, bientôt aussi en Autriche comme Noah, Clinton, Taylor, Viala, York-Madeira, etc. Ces cépages furent répandus surtout dans les vignobles de Styrie, dont les vignerons les connaissent déjà depuis à peu près 40 années. Ces vignobles à anciens hybrides producteurs directs se trouvent isolés pour la plupart, de sorte que les vignerons n'apprennent pas à connaître de toute leur vie les vins des vinifères et ne peuvent comparer les uns aux autres. C'est pour cela que ces viticulteurs se contentent de leur produit; ils ne demandent rien d'autres et les chefs des maisons dans les villages qui achètent les vins des hybrides producteurs directs du voisinage exclusivement, les vendent aussi à la population indigène. De telle sorte que personne ne demande un vin de la qualité des vinifères.

Les dernières années la culture des hybrides producteurs directs prit un nouvel aspect. Par manque du vin de vinifères — le mildiou faisant des dégâts très grands an pour an — et comme la falsification des vins par les cidres, etc., prit le dessus, l'intérêt des négociants de vin s'adressa aux vins des hybrides producteurs directs pour les couper avec des vins importés de l'étranger. On eut ainsi des vins encore assez bons à boire.

En même temps — ce fut à la fin de la grande guerre — les vignobles, reconstitués à moitié, dans la Basse-Autriche furent dévastés de nouveau par le phylloxéra en conséquence du manque du sulfure de carbone pendant la guerre et l'appauvrissement du peuple, qui ne fut plus en état d'acheter les boutures ou les greffés des vignes indigènes pour la reconstitution de leur vignobles. Les négociants en boutures et en racinés des H. P. D. de la Styrie abusèrent de cette situation et remplirent nos vignobles de ces sortes. C'est pour cela que ces plantations augmentèrent rapidement les dernières années; en même temps de grandes quantités de mêmes cépages passèrent les limites de la Hongrie et de la Yougoslavie, etc., et maintenant on peut dire qu'il n'y a pour ainsi dire aucune région sans plantations de H. P. D. plus ou moins étendues.

Ce changement ne fut pas limité à notre pays; aussi nos voisins en Hongrie, en Tchécoslovaquie et en Yougoslavie constatent la même chose. Pour combattre ce péril menaçant le marché, la Hongrie décréta, il y a quelques années, une loi de viticulture, divisant certaines régions en degrés d'après la qualité des vins produits et la valeur de sa viticulture. En ce qui concerne les producteurs directs ce n'était que l'Othello qui fut autorisé et celui-ci borné à une seule région. La Yougoslavie décréta une loi qui interdit la culture des hybrides producteurs directs et ordonna d'arracher tous les ceps jusqu'à 1930. Certainement on aide les vignerons en remplaçant tous les cépages arrachés par des greffés de bonnes sortes. Il est vrai que le changement ne sera pas exempt de difficultés mais le chemin est trouvé de surmonter le péril menaçant, l'extension des hybrides producteurs directs.

(1) Extrait d'une communication au Congrès Viticole de Conegliano (Italie).

En Tchécoslovaquie on discute en ce moment la question d'une défense de culture de ces vignes. Dans l'Autriche du Sud où la propagation eut un grand succès dans les dernières années et menaça une dépréciation totale du vin indigène, le gouvernement décréta une prohibition du commerce et de la culture de ces ceps. Le résultat fut le manque total de l'autorité parce que le contrôle des envois de la Styrie par exemple fut parfaitement impossible. Le ministère qui combat l'autorisation du gouvernement de la Basse-Autriche de décréter une interdiction, s'y associa. La situation devint insoutenable : chaque vigneron pouvait faire ce qu'il voulait, il pouvait planter et vendre la plus mauvaise marchandise de son côté et détruire l'avenir de la viticulture autrichienne ; les négociants forcèrent en même temps l'achat des vins des hybrides producteurs directs et augmentèrent l'importation des vins étrangers au détriment de nos vignerons qui ne peuvent plus tenir un prix correspondant aux dépenses de la culture. Le ministère d'agriculture à Vienne convoqua, il y a deux semaines, pour cela une enquête des savants de tous les départements qui cultivent la vigne. Le résultat de cette assemblée fut la résolution de composer les directives comme base d'une loi qui va interdire la culture des H. P. D., énumérés directement et distinctement en respectant l'état variable de notre connaissance de ces ceps. Ainsi on concède les essais des sortes nouvelles sans danger de propager les autres qui sont reconnus comme incapables depuis longtemps (1).

Ces question nous mène aux autres sortes plus intéressantes que les anciens ceps que nous avons déjà mentionnés. Il s'agit là des vignes qui viennent pour la plupart des cultivateurs français, comme Seibel, Baco, Couderc, Malègue, Bertille-Seyve, Castel, etc. En 1921 déjà des délégué de notre société autrichienne de viticulteurs, appelée « Hauptverband » se rendirent en Alsace pour visiter les principaux vignobles plantés de ces H. P. D. et pour examiner la valeur des raisins en ce qui concerne le goût des grains et des vins produits par ces ceps. Le moment de ce voyage coïncida avec les dégâts causés par le phylloxéra à la fin de la grande guerre. Cette situation excusa du moins un peu la dispersion totale et vraiment dangereuse de ces boutures tirés de l'Alsace. Les vignerons de tous les pays en participaient. Le préjudice se montra bientôt : les vignerons perdirent les étiquettes avec les numéros et les noms de certains cépages, ou ils changèrent les significations et aujourd'hui nous avons vraiment une confusion formidable chez quelques uns de nos viticulteurs. Les autres, il est vrai, s'efforcent pour profondément examiner la valeur et les qualités spécifiques de chaque vigne. Trois fois déjà les savants de notre pays se réunissaient pour essayer lequel de ces ceps s'accommode le mieux à notre climat et à notre sol.

Nous venons de constater à Klosterneuburg que d'une quantité de presque 40 cépages rien, pour ainsi dire, ou presque rien ne s'approprie. Les cépages importés à leur temps sont : Baco 1 dit 23-24, Bertille-Seyve 450, Castel 1932, Chevalier 3401, Couderc 117-3, Couderc 343-14, Gaillard dit Madame Girerd, Malègue 1157-1, Malègue 1647 8, Malègue 1647-2, Malègue 2064-6, Oberlin 595, Oberlin 604 et 605, ensuite Seibel 157, 880, 1.000, 2.010, 1.020, 2 666, 4.614, 4.633, 4.638, 4.707, 4.708, 4.986, 4.987, 4.995, 5.049, 5.191, 5.213,

(1) Cependant le comité viticole autrichien (österreichischer Weinbau-Ausschuss) a été créé pour résoudre la question des H. P. D. par une loi générale encore durant cette année.

5.231, 5.355, 5.360, 5.709, 5.753, 5.883, 6.451, 6.039, 6.095, 7.511. Evidemment nous avons choisi des sortes pas trop tardives par rapport à notre climat septentrional et le péril de ne plus mûrir.

Une série de numéros se perdit dans la culture sans résultat : d'autres sont encore en essai.

Dott. ZWEIFELT.

L'ÉPOQUE DE MATURITÉ DE SEIBEL BLANC 6468

A diverses reprises et dans différentes publications, nous avons eu l'occasion de voir le 6468 blanc de Seibel donné comme de 1^{re} époque.

M. Seibel, sur ses catalogues, le mentionne cependant comme de 2^{me} époque.

Ici, nous le considérons franchement de 2^{me} époque, et même de 2^{me} époque tardive, et le seul reproche que nous faisons à cette variété, remarquable à tant d'autres points de vue, c'est de ne jamais mûrir convenablement ses fruits.

En 1924, bonne année pourtant, en ce qui concernait la maturation des raisins sous notre climat du Centre, la maturité du 6468 était encore insuffisante au 28 oct. et le moût ne donnait à cette date, que 8° au mustimètre pour une acidité sulfurique de 7 gr. 30. En 1925-26-27, Seibel 6463 ne mûrit pas. Au 27 octobre 1926, le moût pèse seulement 6°8 au mustimètre et l'acidité en $\text{So}^4 \text{H}^2$ est supérieure à 13 grammes.

Nous ne pensons donc pas, comme l'indique le camarade Coulondre, dans le *Progrès Agricole* du 2 septembre, que cette variété puisse « être cultivée dans toutes les régions à vignes ».

Et c'est pourquoi, malgré ses réelles qualités, nous ne l'avons pas signalée comme pouvant rendre des services dans la région du Centre.

BUCHET-DESFORGES,
Membre de l'Office Agricole,
Fondateur et Directeur
du Centre Viticole

Albert DUPoux,
Ingénieur Agricole,
Directeur technique du Centre Viticole
de l'Office Agricole Régional
du Centre, à Cours,
près Cosne-sur-Loire (Nièvre).

CAISSES DE SECOURS ET ASSURANCES MUTUELLES AGRICOLES

Sous le titre de *Caisse de secours et Assurances mutuelles contre la grêle*, « Le Progrès Agricole et Viticole », N° du 29 juillet, nous a donné connaissance du très documenté et très intéressant rapport de M. Léon Beyer, et le N° du 19 août une heureuse communication de M. Edmond Bories en faveur de l'assurance obligatoire.

La formule obligatoire est acceptable et c'est vraiment le seul moyen logique dans l'intérêt général, c'est-à-dire dans l'avantage de la Nation

entière; mais malheureusement nous ne nous étatisons pas sans limite. Comme en ce monde il n'est pas de chose sans inconvénients, on doit se renseigner comment il faut faire entrer le sens *obligatoire* dans l'assurance.

a) 1°. **Théoriquement**, les assurances devraient entrer dans le rôle de l'Etat. Ce serait un acte réellement humanitaire et utile que les Pouvoirs publics garantissent leurs administrés des pertes qu'ils subissent à la suite des sinistres dont ils sont involontairement victimes.

Le peuple prévoyant, jusqu'en ces temps derniers, n'a trouvé de petites garanties d'assurance qu'auprès des Compagnies d'Assurances exploitées par intérêt.

Ces sociétés, avec l'intermédiaire également intéressé de leurs agents salariés, réalisaient, comme base principale, de gros profits à leurs actions.

Il aurait donc mieux valu que ce soit l'Etat qui ait profité des bénéfices d'assurance plutôt que de simples actionnaires, mais puissants agents d'affaires. Pas de sots métiers, disons-nous ?

2° Cependant faut-il adopter, sans examen préalable, l'*Etat assureur au point de vue pratique*.

.... Il y a un peu plus de quinze ans un coup de grêle se déversait sur une commune rurale de notre région. Les dégâts furent examinés par une commission administrative en vue de remettre des secours aux « nécessiteux ».

Que se passa-t-il dans l'attribution... ? Tous les clients d'un politicien-négociant étaient « nécessiteux » sur les listes dressées par la Commission, tandis que ceux du politicien-négociant adverse étaient « riches ou aisés ».

Nous n'avons pas besoin d'exposer la chose ici longuement; il y avait des dessous..... de campagne... .. électorale. Mais nous tenons à déclarer que ce n'était pas la première fois que pareille affaire se produisait.

Sans vouloir mettre tous les administrateurs publics sur le même rang nous devons néanmoins affirmer que très souvent de prétendus sinistrés obtenaient les secours des plus nécessiteux et les nécessiteux réellement sinistrés n'avaient rien du tout.

Ne serait-ce pas là un exemple en petit de ce que l'*Etat assureur* serait en grand. Il n'y aurait pas d'étiquette « nécessiteux » avec l'*Etat assureur* : mais le chapitre « évaluation du sinistre » existerait.

Supposons que l'on puisse faire appel.... à toutes les tracasseries administratives. Eh bien, nous n'en voulons pas quand nous pouvons mieux faire.

b) 1° Régulièrement l'*Etat non assureur* contrôle et frappe d'impôts les compagnies d'assurances qui réalisent de gros bénéfices en faveur de leurs actionnaires. Bien que ce soit les assurés qui payent ces impôts, nous trouvons que ces charges sont justes et licites. C'est à l'intéressé de trouver une société meilleure où les primes servent le plus possible au règlement des sinistres.

2° Dans le mode assurances mutuelles l'*Etat non assureur* contrôle et subventionne les caisses qui sont à l'avance exonérées d'impôts. C'est tout ce qu'il y a de bien.

Les sociétaires étant assureurs et assurés ne peuvent faire ressortir d'intérêt personnel au préjudice de l'ensemble des risques. C'est justice que l'Etat favorise ce mode d'assurance; en réalité, une caisse d'assurance mutuelle est considérée comme la sécurité commune de toutes les propriétés (imposées elles-mêmes) qui sont groupées.

Il ne faudrait pas d'action *obligatoire* visant des professionnels à être

assurés à une caisse unique et il est essentiel qu'un assuré, se croyant lésé par la caisse à laquelle il appartient, puisse s'assurer à une autre caisse s'il n'a pu faire entendre le gain de cause qu'il a réclamé.

Nous n'ignorons pas le tempérament populaire, souvent méfiant par routine ; mais nous avons confiance que le paysan, si tenace dans ses idées, se modernisera à la Coopération Mutuelle et *s'obligera lui-même*.

Nous ne pouvons pas parler de questions viticoles C'est comme agriculteur et administrateur de Caisses d'Assurances Mutuelles Agricoles que nous avons tenu apporter ici notre modeste contribution et faire œuvre avec l'Etat, dans l'assurance *raisonnée et mutuelle*, parce que notre conscience d'administrateur l'ordonne.

E. RANDONNAUD,

Fondateur des Sociétés Assurances mutuelles
agricoles d'Ajain (Creuse).

UNION DES SYNDICATS AGRICOLES DES ALPES ET PROVENCE

UN GRAND CONGRÈS AGRICOLE A MANOSQUE

C'est à Manosque, capitale économique de la région de la Moyenne-Durance et bientôt centre maraîcher important, que l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et Provence a tenu, cette année, son 26^{me} Congrès, auquel assistaient près de 700 délégués et de nombreuses personnalités du monde agricole, présidents de Chambres d'agriculture, de Syndicats et d'Associations Agricoles.

Après les remerciements d'usage, le Président de l'Union, M. Gavoty, souligne la doctrine de l'Union des Alpes et Provence, — à savoir que le rôle des associations professionnelles ne doit pas se borner à procurer à leurs membres des avantages matériels, mais qu'elles doivent être les agents de progrès technique, économique et social, — des forgeuses d'idéal en même temps que des organismes d'action pratique.

Il passe la parole à M. de Lestapis, Directeur Général de l'Union Centrale des Syndicats des Agriculteurs de France, délégué par l'Office Central de la Mutualité Agricole, qui entretient l'Assemblée sur la Loi des *Assurances Sociales*, loi qu'il faut accepter car elle constitue un progrès en fournissant aux agriculteurs un bien-être dont ils étaient privés jusqu'ici. Elle est le moyen de réaliser pratiquement par le plus grand nombre la prévoyance sociale, fondée sur un effort individuel et non plus sur la libéralité de l'Etat. Après avoir analysé la loi, M. de Lestapis fournit des renseignements précieux et de première main sur les dispositions qui animent les hautes sphères touchant sa mise au point en ce qui concerne l'agriculture. Un règlement d'administration publique et un additif législatif donneront tous apaisements à celle-ci, soit en lui donnant le moyen de s'appuyer sur les Sociétés de Secours mutuels déjà existantes, soit en

l'engageant dans la voie de l'organisation régionale qui permet une répartition plus vaste des risques et entraîne moins de frais.

M. d'Herbes, Président de l'Office Agricole des Basses-Alpes, proclame deux principes fondamentaux de la doctrine des associations agricoles : liberté absolue à l'exportation des produits ruraux ; leur protection raisonnable et appropriée contre la concurrence étrangère. Il ne faut pas oublier, comme l'a dit M. Loucheur, que la prospérité industrielle d'un pays est conditionnée par la prospérité de l'agriculture nationale.

M. Bantalacci, Président du Syndicat des Maraîchers de Toulon, traite la question de la vente coopérative des produits maraîchers sur les marchés locaux et régionaux, vente susceptible d'apporter une atténuation considérable à la crise économique actuelle. Le récent conflit des producteurs de Toulon avec les autorités locales, qui voulaient faire supporter illégalement aux producteurs une taxe de pointage, montre, une fois de plus, la nécessité de se grouper pour défendre les intérêts communs.

M. Bresson, Membre de la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, confirme et précise les indications fournies par le Président et rappelle que c'est la deuxième fois en un an que les services juridiques de l'Union tiennent en échec les prétentions abusives des municipalités avides de se créer des ressources. Il fait par là allusion aux taxes que la municipalité d'Arles avait prétendu percevoir à la ferme sur les produits ruraux.

M^e Léon Eymard, ancien bâtonnier, avocat à la Cour, expose le système de la loi sur *l'indemnité au fermier sortant*, votée dernièrement par la Chambre et en instance devant le Sénat. Il expose en quoi elle se distingue de la jurisprudence jusqu'ici appliquée, touchant les améliorations effectuées en cours de bail par un fermier, et il exprime l'espoir que cette loi, bien comprise et sagement appliquée, aura pour résultats heureux d'amener le fermier à mieux cultiver et le propriétaire, lorsqu'il aura un bon fermier, à s'attacher à le conserver sur sa terre. M. J. Tartanson, Président de la Chambre d'Agriculture des Basses-Alpes, formule le vœu que le Sénat insère dans la loi une disposition déclarant légale la clause par laquelle, dans le bail, le propriétaire et le fermier déclareraient s'en remettre, pour la fixation de l'indemnité de sortie, à l'arbitrage de commissions paritaires que les Associations Agricoles pourraient d'ores et déjà constituer, comme l'a fait l'Union du Finistère et des Côtes-du Nord.

Le vœu est adopté, ainsi qu'un vœu tendant à ce que la loi soit déclarée applicable seulement du jour de sa promulgation et non pas rétroactivement, ce qui serait, en bien des circonstances, une atteinte portée à la liberté des conventions.

M. Devaux, Président du Syndicat de la Moyenne-Durance, examine ensuite au point de vue agricole la loi *sur les habitations à bon marché*. Elle requiert l'attention des agriculteurs, car il semblerait bien que cette loi si vite baclée et si imprécise a un double but qui ne saurait intéresser les ruraux : 1^o fournir aux entrepreneurs qui ont pris goût à la construction à gros bénéfices dans les régions envahies, un nouvel élément d'activité et de profits ; 2^o décongestionner Paris en construisant surtout dans sa grande banlieue et dans l'Ile-de-France.

Que les agriculteurs veillent et s'organisent ! Qu'ils ne laissent pas fonder les Offices qui, six mois après la promulgation de la loi, seraient créés en vue de son application ; qu'ils créent des sociétés privées qui réclameront la part qui doit revenir au ruraux dans les crédits qui ont été ouverts par la loi Loucheur.

Plusieurs vœux ont été émis par le Congrès : qu'un traité de commerce soit signé d'urgence entre la France et les nations intéressées afin qu'il puisse rentrer en vigueur avant l'expiration des délais fixés par l'arrangement provisoire survenu en 1927 (proposition de M. A. Tacussel, Président de l'Office Agricole de Vaucluse) ; que la Cie P.-L.-M. étudie et mette en application les mesures nécessaires pour le transport rapide des fleurs du littoral (proposition des Présidents du Syndicat des producteurs de fleurs de la région d'Hyères et du Syndicat Agricole des Alpes-Maritimes) ; que soit constituée une Fédération des Coopératives de producteurs de lavandes (proposition de M. Denante, Président de la Coopérative des producteurs de lavandes de Rians).

Le Congrès de Manosque qui obtint le plus grand succès, aura certainement une féconde répercussion ; il a montré l'entente et la collaboration parfaite des associations agricoles des Alpes et Provence, sous l'égide de la grande Union Régionale, dans leurs revendications légitimes essentielles et leurs efforts en vue de l'organisation et de la défense professionnelle.

N.

UN APPAREIL INTÉRESSANT

POUR LE FOULAGE DE LA VENDANGE ET SA DISTRIBUTION
AUTOMATIQUE DANS LES CUVES

Nous donnons ici la description d'un appareil dont on parle beaucoup dans le monde des viticulteurs car, par les solutions originales qu'il comporte, il constitue vraiment une innovation très intéressante.

Des appellations diverses ont été imaginées pour désigner l'ensemble formé par la combinaison d'un fouloir à vendange et d'une pompe.

L'appareil dont il s'agit a reçu le nom de « foulograppe ».

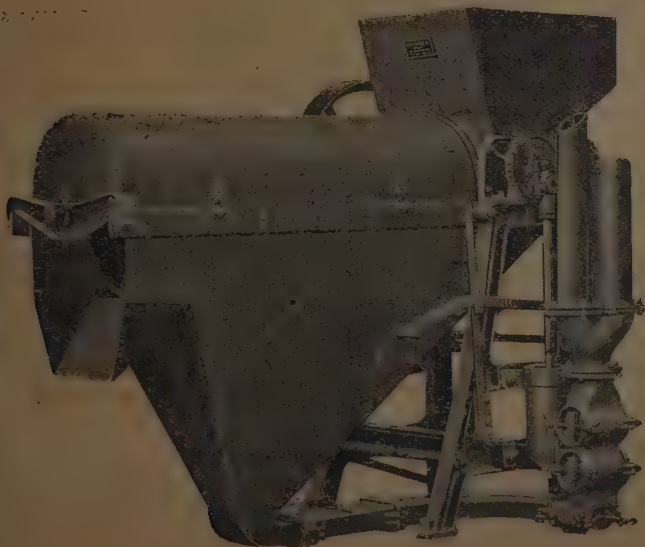
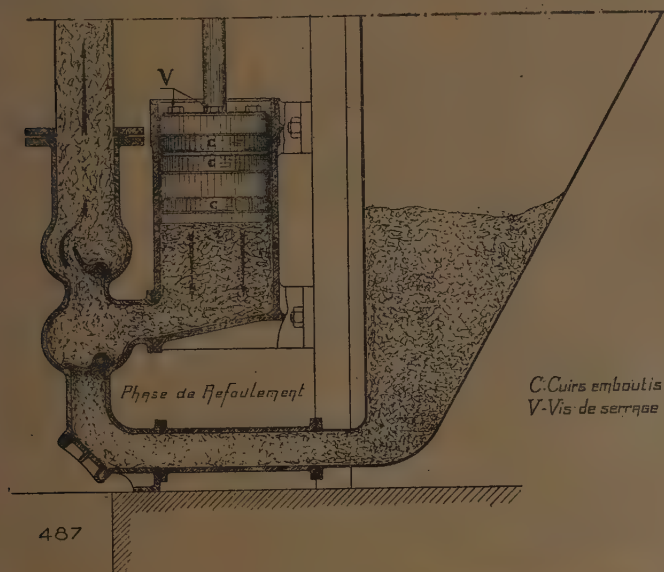
Il y a quelques années l'égrappage était à la mode et les propriétaires qui faisaient fermenter leurs raisins avec les grappes n'étaient pas les plus nombreux.

Les installations mécaniques de caves comprenaient alors un fouloir-égrappoir accouplé avec une pompe qui était presque toujours à piston.

La nécessité d'élever la vendange avec les grappes, les difficultés et même l'impossibilité d'y arriver avec les pompes à pistons, ont amené la plupart des constructeurs à adopter la pompe rotative.

Le constructeur du « Foulograppe », spécialiste de la pompe à piston, convaincu des avantages importants que présente cette dernière sur les pompes rotatives, a voulu la maintenir pour élever les râfles. Les résultats obtenus prouvent qu'il a pleinement réussi.

L'écuell consistait à trouver une pompe dont les clapets découvrent en se soulevant des orifices de grande section ne présentant aucun obstacle au passage de la vendange, et par conséquent rendant tout engorgement impossible.



La pompe du foulographe est à simple effet.

Les clapets, au nombre de deux, ont la forme d'un rectangle et ils peuvent pivoter autour d'une charnière. Ils sont rappelés sur leur siège par un ressort placé à l'extérieur. L'ouverture se règle automatiquement d'après l'importance du débit.

Comme on peut s'en rendre compte par la vue en coupe ci-contre, la pompe est d'une très grande simplicité. Aucun frottement ne s'exerçant entre des pièces métalliques directement en contact, l'usure est pratiquement nulle. Il en résulte que le débit de la pompe peut être indéfiniment maintenu.

Cette pompe aspire aussi bien le liquide que la vendange foulée ; aussi aucune précaution n'est à prendre pour la mise en marche après un arrêt.

La force de refoulement n'étant limitée que par la puissance du moteur qui l'actionne, on peut envoyer la vendange dans une canalisation quelconque à toute hauteur et à n'importe quelle distance.

En examinant le trajet suivi dans la pompe par la vendange, il est facile de voir que celle-ci ne peut être ni hachée, ni triturée.

Le fouloir lui-même est muni d'un dispositif absolument étanche permettant aux cylindres de s'écarter automatiquement l'un de l'autre en cas d'introduction de petits corps solides.

Le cisaillement d'une goupille peut assurer l'arrêt instantané de l'appareil si l'objet qu'on a laissé passer par inadvertance est trop volumineux.

Le « Foulographe » se construit en 3 modèles d'un débit variant entre 6.000 et 35.000 kilogs à l'heure.

Chaque modèle peut être muni ou non de l'égrappoir.

Le Foulographe est construit par les établissements Célestin Coq et Cie à Aix-en-Provence.

X.

LA VIGNE EN 1926

MALADIES, ACCIDENTS DIVERS, COULURE,

SÉCHERESSE, etc. (1)

Gelées. — Les 7, 8, 9 mai la température sur gazon à l'École a été de $-0,3$ $-1,2$ $-0,4$ et à la même date une gelée plus forte a causé des dommages importants dans les départements du Gard, Vaucluse et même dans quelques parties de l'Hérault. Les rameaux avaient à ce moment de 0 m. 60 à 0 m. 80 de longueur. Tantôt ils ont été détruits en entier, tantôt ils ne l'ont été que jusqu'au-dessous des grappes. Il y avait lieu de rechercher ce qu'il convenait de faire pour essayer de parer à ce désastre.

Quelques viticulteurs ont retailé les rameaux gelés, sur l'empatement, d'autres ne sont pas intervenus. Il ne semble pas que la retaille

(1) Voir page 260.

ait abouti à des résultats satisfaisants. Des expériences de retaille ont été faites à l'école sur des vignes non gelées, mais qui ont été traitées comme si elles en avaient souffert. Elles ont donné les résultats suivants :

Modes de retaille	Poids de raisins par souche	Poids de sarments par souche	Observations
1° Retaille sur le contre-bouton des sarments de l'année.....	1.040	0.620	La retaille a été faite le 19 mai.
2° Le sarment le plus bas de l'année est seul conservé, il est taillé sur l'œil le plus bas.....	0.400	0.360	Pour les parcelles n° 1, 2, 3, et 4 maturité insuffisante, les raisins étant encore à l'état de verjus.
3° La retaille est faite au-dessus du bourillon du courson de deux ans.	0.440	0.350	L'acôtement des sarments est très satisfaisant.
4° Les rameaux gelés sont rognés au-dessous de la dernière grappe.....	0.833	0.766	
5° Témoin.....	6.120	1.100	

La retaille sur le contre-bouton des sarments de l'année donne plus de bois et même plus de fruits que les autres modes de retaille. C'est que le départ de la nouvelle végétation est peu retardé.

Folletage. — Pendant presque tout le mois de mai, soit 22 jours, un vent violent a soufflé du Nord ou N.-N.-W. à une vitesse atteignant jusqu'à 44 kilomètres à l'heure, soit 12 m. 5 par seconde. Température basse : maxima 20°,01, au lieu de la moyenne de 22°91.

En quelques endroits les sommets des sarments se sont flétris, puis desséchés quelquefois jusqu'à hauteur des grappes. Les grappes elles-mêmes, ou bien se sont desséchées entièrement ou en partie, ou bien sont restées comme flétries, molles et se recourbant latéralement.

Les souches les plus atteintes sont restées assez longtemps sans émettre de nouvelles pousses : la dessiccation de tout le corps de la souche ne pouvait guère y aider qu'après un temps très long. Cependant elles sont bien reparties et leurs rameaux ont généralement bien mûri ; le folletage a agi ici à la manière d'un rognage.

A l'École, les effets des vents froids ont été peu marqués. Seules deux souches de Jacquez greffées sur *Riparia* ont été nettement éprouvées, les francs de pied n'ont pas été atteints. L'une de ces deux greffes,

grâce sans doute à la suppression des sommets en voie de dessiccation, s'est bien rétablie par la suite, chez d'autres les extrémités ne se sont pas desséchées, mais leur allongement a été arrêté net, et la végétation n'est repartie que sur les pousses latérales.

Sur la plupart des sarments d'Aramon on constate que les entrenœuds de rang 7 à 10 sont restés plus courts que ceux placés au-dessous et au-dessus ; c'est là sans doute un effet demême ordre que le précédent.

Toutes les espèces de vignes américaines utilisées comme porte-greffes ne sont pas également sujettes à cet accident. Dans un champ d'expériences situé dans la vallée de l'Orb et greffé en Aramon, seuls V. Riparia et ses hybrides avec Berlandieri 420, etc. . . ont été atteints. Les hybrides de Riparia et de Rupestris se sont montrés plus résistants ; Rupestris du Lot. Vinifera Rupestris, etc. . . le sont encore davantage.

En somme le dessèchement par « folletage » est dû à une perte d'eau par évaporation du feuillage qui dépasse la quantité absorbée par les racines. On ne peut pas grand chose contre le vent, mais on peut mettre les racines à même d'absorber davantage par une meilleure culture du sol, par des arrosages, etc. . .

Coulure. — La coulure a causé cette année des dommages importants à tous les vignobles. Elle se manifeste *avant*, *pendant* et *après* la floraison.

Avant, elle consiste dans le développement insuffisant en nombre et en volume des jeunes grappes par rapport aux dimensions de la rafle : la grappe tend à se transformer en vrille.

Pendant : le développement insuffisant de la fleur se continue au début de la floraison : les étamines restent courtes, l'ovaire réduit et court, la corolle s'ouvre en étoile ; la fleur avorte fréquemment.

Après : les fleurs épanouies, normalement ou non, puis les grains eux-mêmes tombent en nombre plus ou moins considérable ou se développent mal.

La chute des fleurs peut tenir : 1° à leur constitution défectueuse ; cela n'a guère lieu que pour quelques variétés étrangères et pour les vignes américaines, hybrides ou non. Nos variétés locales, par le fait d'une sélection empirique prolongée, ont une constitution florale régulière.

Ce que l'on sait de l'efficacité du rognage et de l'incision annulaire sur la coulure tend à montrer que, pour nos variétés locales, elle est la conséquence d'une nutrition insuffisante. *Toutes* les fleurs d'une grappe peuvent évoluer en grains ; dans un cas particulier aucune fleur, ni aucun grain n'ont disparu, la nutrition ayant été assurée pendant et après la floraison par l'incision annulaire. La grappe

devenant de plus en plus considérable, pour développer *également* tous ses grains, elle aurait dû recevoir des quantités d'aliments, surtout azotés, croissant parallèlement à son volume. Or la souche qui a porté cette grappe est restée plutôt faible et il en est résulté que de nombreux grains n'ont pu se développer normalement tout en mûrissant : leur faible volume n'exigeant que très peu d'hydrates de carbone (sucre, etc.).

Puisque la quantité d'aliments que la souche peut fournir est fixe, ou ne dépasse pas une certaine limite, le nombre de grains qu'elle peut nourrir normalement est fixe lui aussi. Dès lors, il semble qu'il importe assez peu que ce nombre *n* de grains soit réparti sur un grand nombre de grappes ou, par exemple, sur une ou deux. On peut concevoir une grappe portant autant de grains normaux que 10, 15 ou 20 autres et par suite donnant le même poids de vendange. Cela est quelquefois vrai, mais entre certaines limites seulement; et s'il n'en est pas toujours ainsi, c'est-à-dire si la taille réduite donne moins qu'une taille généreuse, c'est sans doute que toutes les fleurs d'une même grappe ne sont pas identiques, les unes étant bien situées, bien constituées, portées par une solide charpente, ou encore plus précoces, les autres, plus grêles ou moins bien irriguées ou alimentées, ou plus tardives, etc. Ce sont évidemment les premières qui tendent à se développer le plus puissamment au détriment des secondes, à moins que par des moyens artificiels on assure à toutes une alimentation suffisante. Et quand on augmente le nombre des grappes, les fleurs ou les grains restants sont ceux qui ont pu l'emporter sur leurs voisins, c'est-à-dire les mieux placés, les plus précoces, etc..., et ce nombre est d'autant plus grand que les grappes sont plus nombreuses.

Et alors on entrevoit ceci : c'est que théoriquement une taille très courte peut donner autant de produits qu'une taille très longue. En tout cas, pour avoir des grappes compactes lourdes, il faut tailler très court, c'est-à-dire en réduire le nombre; pour avoir des grappes lâches, ce qui est quelquefois recherché, il faut tailler long ou généreusement. Voyez les greffes sur place de l'année, qui sont taillées nécessairement très court; quelles belles grappes elles donnent ! et, par comparaison, les greffes plus âgées, taillées généreusement, peut-être également appauvries en réserves par la récolte de l'année précédente, avec des grappes moins serrées !

Les quantités d'aliments que les grappes reçoivent dépendent de la quantité produite ou accumulée par la souche, ainsi que du nombre des consommateurs qui se les disputent. Les consommateurs ce sont, en plus des grappes, les jeunes feuilles en voie de croissance, les ramifications des rameaux, les racines qui s'allongent et tout ce qui gros-

sit : tronc, bras, etc..., et plus la croissance est rapide, vignes sur sujets vigoureux, plus la part prise par ces consommateurs est grande aussi.

Quant aux quantités d'aliments produites par la souche, elles sont surtout fonction de la température ; plus il fait chaud mieux l'alimentation est assurée, sauf réserve citée plus loin. C'est donc par température basse — le nombre des consommateurs restant le même — que les grappes sont le moins bien alimentées et coulent.

Cette année, comme le montrent les courbes (fig. 2) la température a été moins élevée que l'année dernière, surtout après la floraison ; et toutes les variétés sensibles à la coulure ont perdu tout ou partie

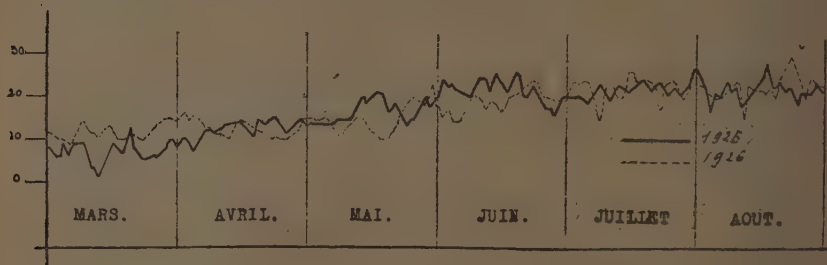


Fig. 2. — Allure de la température en 1925 et 1926.

de leur récolte : Alicante-Bouschet, Cinsaut, la grappe disparaissant en entier, ou ne portant qu'un nombre restreint de grains, souvent d'inégales dimensions.

Pour éviter ou atténuer la coulure, il faut d'abord suivre de près l'allure de la végétation et du thermomètre, et quand il apparaît que la température n'est plus suffisante, supprimer les gros consommateurs ; les feuilles par le rognage, les racines par l'incision annulaire.

Le rognage et l'incision annulaire peuvent être effectués à toute époque de l'année. Leurs effets sont variables. Pratiqués longtemps après la floraison, ni l'un ni l'autre ne peuvent augmenter le nombre des grains ni en empêcher la chute, qui ne se produit plus à ce moment ; mais tous les deux en augmentent le volume.

(à suivre)

L. RAVAZ et G. VERGE.

BIBLIOGRAPHIE

Encyclopédie Viticole, publiée sous la direction de M. MASSIGNON, Ingénieur-agronome, président du Syndicat des Viticulteurs de l'Anjou. Introduction par J. PROSPER GERVAIS, membre de l'Académie d'Agriculture, président de la Société des viticulteurs de France. Nouvelle collection (1928) de volumes in-16, illustrés de figures.

Deux volumes paraîtront le 1^{er} juillet :

La culture de la vigne dans le Bordelais, par MM. LAFFORGUE et THIERY, directeur et directeur-adjoint des Services agricoles de la Gironde. . . . 6 fr.

Législation viticole (*Vins et Eaux-de-Vie*), par M. THOMAS, secrétaire du Service de la répression des fraudes au ministère de l'Agriculture. . . 6 fr.

Il nous manquait une Encyclopédie viticole d'un caractère à la fois technique, scientifique et pratique, susceptible de s'adapter à tous les milieux agricoles, de les pénétrer tous et de propager, pour leur plus grand profit, les méthodes, les procédés de culture de la vigne qu'au lendemain de la crise phylloxérique, — ou lui faisant cortège, — l'expérience a définitivement consacrés. Cette lacune va être comblée.

Une telle œuvre, embrassant l'ensemble des connaissances utiles à quiconque s'intéresse aux choses de la viticulture, exige des vues larges et claires, un sens très net des possibilités de l'heure présente : on conçoit qu'elle ait tenté un réalisateur comme est M. J. B. Baillière, toujours attentif à accroître le domaine des publications agricoles et à l'enrichir par de nouvelles acquisitions.

Voici, en effet, que grâce à lui paraissent, sous la direction d'un ingénieur agronome des plus distingués, M. Massignon, les premiers volumes de l'*Encyclopédie viticole* ; les autres suivront de près. On ne peut qu'applaudir à l'esprit qui, après l'avoir inspirée, préside à son exécution.

Président du Syndicat des viticulteurs de l'Anjou, praticien émérite, M. Massignon appartient à cette lignée de viticulteurs angevins chez qui l'amour de la vigne et du vin est comme la plus noble et la plus précieuse des traditions ancestrales. Il possède à un haut degré les qualités nécessaires pour mener à bonne fin la tâche qui lui a été confiée. Les collaborateurs dont il a su s'entourer sont de ceux dont le passé, la situation, les écrits ont déjà marqué aux yeux de tous la grande compétence et la valeur professionnelle, tels notamment, les Paul Marsais, les Raymond Brunet, les Hommel, les Lebrun, les Moreau et Vinet. De tels noms parlent d'eux-mêmes assez haut pour qu'il soit aisé de prévoir et de prédire ce que sera cette encyclopédie viticole. Nul doute que le succès ne réponde à notre attente.

Nous allons voir défiler sous une forme nouvelle, le tableau de nos diverses régions viticoles : Bourgogne, Bordelais, Champagne, Anjou, Touraine, Midi, Algérie, etc., incomparables joyaux de notre couronne viticole, source de notre universelle renommée. Réjouissons-nous de cette perspective et remercions ceux qui ont voulu nous en ménager le bénéfice : en forgeant cette Encyclopédie viticole, dont je suis heureux de saluer la naissance, MM. Massignon et Baillière se sont montrés des ouvriers diligents, de bons serviteurs de la viticulture française, puisqu'ils vont permettre à tous de la mieux connaître et, en étendant son rayonnement, de propager les progrès de tous ordres que, depuis plus d'un demi-siècle, elle n'a cessé de réaliser.

PROSPER GERVAIS,

Membre de l'Académie d'agriculture,

Président de la Société des viticulteurs de France.

La culture des plantes en pot, par A. Petit, Ingénieur agronome, Professeur à l'École Nationale d'Horticulture de Versailles. — Un volume de 158 pages. — Broché 9 francs. Franco 10 francs. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6^e)

La culture en pots des plantes, en limitant le développement des racines, restreint la croissance aérienne : les plantes sont par ailleurs, soumises à des conditions spéciales de végétation en raison des arrosages plus ou moins réguliers qu'elles subissent, de l'abri qu'elles reçoivent contre les intempéries et tous les autres facteurs particuliers à cette culture.

Il convient donc de déterminer les conditions les plus favorables pour obtenir les résultats recherchés. L'auteur a spécialement étudié, depuis des années, toutes ces conditions et, dans son ouvrage, il explique aux horticulteurs et aux amateurs l'influence de la capacité des récipients, de la pratique des empotages et des rempotages, de la porosité des récipients, du pincement des boutures, de l'arrosage et ses conséquences, des terres pour la culture des plantes en pots, des engrais et surtout des différentes applications des engrais suivant les circonstances.

**Voir aux annonces, les derniers communiqués
des Compagnies de Chemins de fer P.-L.-M. et
Midi.**

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Dans les Entrepôts parisiens, les demandes de marchandises sont toujours actives, cependant elles le sont peut-être un peu moins que les semaines précédentes. Les prix qui y sont pratiqués restent élevés, et il ne peut en être autrement étant donné ceux payés à la propriété ces temps derniers. On a vu traiter des vins du Midi rouges 8° aux environs de 240 fr.; des 9° à 260 fr. Des Alicante d'Espagne 1928, faisant 11° et ayant belle couleur, ont été offerts sur place à 325 fr. Des Algérie 9°, l'ont été à 205 fr. à quai Rouen. Tous ces prix, sauf le dernier, pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les ordres des détaillants ont été assez nombreux ces jours-ci; les débi-
tants semblent avoir voulu refaire quelques provisions, de crainte que la
hausse ne s'accroisse encore, et parce que voici venir l'époque de la rentrée
de leur clientèle. On voit affichés des vins rouges 9° à 3 fr. 20 le litre, des
supérieurs à 3 fr. 40, des 10° à 3 fr. 50, des rosés à 3 fr. 30.

GARD. — Nîmes. — Cours de la Commission officielle:

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 3 sept.	Cours du 10 septembre
8°.....	Pas	Pas	
8 à 9°.....	de	de	
9 à 10°.....			Pas de côté
10°.....			
11 à 12°.....	cote	cote	
12 à 13°.....			
Rosé, Paillet, gris....			
Blanc Bourret.....			
Blanc Picpoul.....			

HÉRAULT. — Montpellier. — Bourse de Montpellier.

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 4 sept.	Cours du 11 septembre
8°.....	215		
9°.....		230	200
10°.....	à	à	à
11°.....	240 fr.	250	230
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Montpellier. — La hausse des vins de la récolte 1927 pendant ces derniers mois, conséquence de l'imprévoyance du commerce et de son incompréhension du marché des vins, s'est subitement arrêtée et a fait place à un certain tassement.

Néanmoins, les vins vieux sont encore demandés au prix de 200 à 230 fr., suivant le degré.

Bien que certains organes de la presse parisienne et du Nord aient cru devoir attribuer cette hausse aux exigences de la propriété ; il n'en est pas moins vrai que les viticulteurs n'ont pas bénéficié de cette élévation de prix, la statistique des sorties des caves de la production pendant ces derniers mois réduiront à néant ces informations tendancieuses, contre lesquelles nous ne saurions trop protester.

Pour alimenter sa clientèle et reconstituer les stocks en partie épuisés, le commerce attend l'arrivée des vins nouveaux, qui ne feront leur apparition sur le marché que dans les premiers jours de la semaine prochaine.

À ce moment, les cours inexistants aujourd'hui pourront s'établir et les transactions deviendront normales. Quelques affaires rares il est vrai, ont cependant été traitées dans les prix de 19 à 20 fr. le degré sur les vins de cuve.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 11 septembre 1928.

Vins rouges courant de 8° à 11 degrés, de 230 à 270 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 9 degrés 5 » » » à ; blanc, 9 à 10°, » » » à » » », nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, « », « » à » », » ». rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 18, « » à 18,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, « », « » à » » fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, « », « » à « » francs ; 11°5 à 12°, « » à « » ; rosé, 18 à 18,50 ; supér, 10°, 18,50 à 20,50 ; 11°5 à 12°, à « » ; blanc et rouge 14°5 à 15°, « », « » à » ». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quel Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 31 août	Cours du 7 sept.
8°.....	110		
9°.....	à	230	225
10°.....	240	à	à
11°.....		280	250
Vins rosés 8°.....			
Vins blancs.....			

Béziers. — Le bureau du Syndicat des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.), porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées.

Béziers, un lot vin rouge, 900 hectos, 9 deg., 240 fr. l'hecto ; 230 hectos, 9 deg. 5, 255 fr. ; Nissan, 300 hectos, 9 deg., 240 fr. ; Pézenas, 3.500 hectos, 10 deg., 250 fr.

Sur souches. — Béziers, un lot vin rosé, 1.500 hectos, 8 deg. 5, à 19 fr. 50 le degré-hectolitre.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 1^{er} au 8 septembre 1928 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 8,5 à 10°, de 215 à 250 fr. ; bourrets et picpouls, »»,» à « fr. » ; claires, « à » fr. ; rosés, « fr. « à «,«.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 9 sept. 1928 : Vins rouges, de 10 à 12°, de 265 à 300 fr.

Carcassonne. — Semaine du 1^{er} au 8 septembre 1928 :

Récolte 1927. Rouges, 8 à 9°, »» à « fr. ; 9 à 10°, « à « ; de 8 à 11°, 225 à 275 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours :

Vins rouges, de 7 à 8 degrés, de 210 à 240 francs ; de 8 à 11 degrés et au-dessus, vins supérieurs, minervois et Corbières, de 26 à 27 francs le degré-hectolitre.

Observations. — Peu d'affaires, le disponible étant à peu près épuisé et la production se refusant à vendre sur souches à la veille des vendanges.

Narbonne. — Du Bureau du Syndicat Régional des vignerons de Narbonne. — Récolte 1927. — Narbonne, un lot vin rouge, 500 hectos Bourret, 240 fr. l'hectolitre ; Gruissan, 250 hect. 10°, 257 fr.

Récolte 1928. — Montbrun, un lot vin rouge, 500 hect., 20 fr. le degré-hect. ; Feuilla, 150 hect. 11 à 12°, 20 fr. le degré-hect. ; Mirepeisset, un foudre alicante, moyenne 10°, 23 fr. le degré-hectolitre (sans garantie de degré).

L'hecto nu suivant degré, qualité, couleur et conditions de retraitaison.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan. — On cote :			
Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 1 ^{er} sept.	Cours du 8 sept.
8°.....	200	•	
9°.....		230	Pas
10°.....	à	à	
11°.....			
11 à 13°.....	225	285	d'affaires
12°.....			

Vins nouveaux. — Récolte 1928 : de 20 à 24 fr. le degré, selon degré et couleur.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 31 août 1928.

Vin rouge, 1^{er} choix, 19,50 à 20,00 ; 2^e choix, 19,50 à 20,00 ; 3^e choix, 19,50 à 20,00 le degré.

ALSACE. — Strasbourg. — 29 août.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux.....	340 à 360	320 à 340
Vieux.....	« à «	« à «
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux.....	520 à 560	« à «
Vieux.....	« à «	» à «
Vins blancs fins :		
Nouveaux.....	« à «	» à »
Vieux.....	« à «	» à «

Vins rouges :

Nouveaux 240 à 280 200 à 210

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALCOOLS

Béziers. — La Fédération des Unions des Coopératives de distillation nous communique la vente d'un lot de 72 à 75 hect. de 3/6 marc, base 86 degrés au prix de douze-cent cinquante francs (1.250 fr.) les 100 degrés-hectolitres ; conditions d'usage par la Coopérative de distillation d'Alignan-du-Vent.

Perpignan, 150 hectos, alcool rectifié, 1.400 francs les 100 degrés (retiraison fin octobre).

TARTRES

Marché de Béziers du 7 septembre 1928.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	» fr. » » à 7,30 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	5 fr. 00 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	5 fr. 50 —
— — au-dessus.....	6 fr. 00 à » fr. » —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. « » à 8 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance toujours ferme malgré faiblesse du prix des crèmes de tartre.

CÉRÉALES

Paris. — Bourse de Commerce. — 11 septembre 1928.

	septembre	octobre	novembre-décembre
Blé	151,25 P.	151,75-152	152,75 P.
Seigle.	125 N.	125 V.	125 V.
Avoine noire.	110,50-110,75	111,25 P.	112,75 P.
Avoine.....	109 N.	110 N.	112,75 P.

Alger. — 31 août 1928.

Blé tendre colon 1^{er} choix, 163 à 164 fr.

Blé tendre colon 2^e choix, 148 à 149 fr.

Blé dur colon, 163 à 164 fr.

Orge colon, « » à 90 fr.

Avoine d'Algérie, 100 à 101 fr.

New York. — 7 septembre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.....	1,60 1/4	115.98	151.98	+ 2.12
Juillet..... /.
Septembre..... /.
Décembre.....	1,26 1/4	89.81	119.73	+ 0.22
Mais disp	88 3/8	72.41	90.82	+ 0.38

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 113 1/4 c. le bushel (107 fr. 40 les 100 kil.). bigarré durum « » cents (« » fr. « »).

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 2 au samedi 8 septembre 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes												
Dimanche ..	23	21	22	17	"	"	24	17	26	15	"	3
Lundi	25	23	23	15	"	"	22	17	22	16	"	10
Mardi	23	20	23	15	1	3	24	21	21	11	"	1
Mercredi ..	23	23	21	13	"	"	27	21	25	11	"	1
Jeudi	28	20	20	8	"	"	28	24	18	10	"	10
Vendredi ..	22	19	19	15	"	"	26	19	21	10	"	1
Samedi	27	20	20	17	"	"	26	25	20	"	"	"
Total					52.8	97.3					78.1	281.1
Rochefort												
Dimanche ..	28	26	23	17	"	0.2	20	16	25	15	"	"
Lundi	"	23	21	13	"	0.3	22	17	25	14	"	"
Mardi	"	20	24	15	1	9	"	"	24	13	"	"
Mercredi ..	"	28	21	11	"	0.6	23	19	26	14	"	1
Jeudi	"	21	21	11	"	"	27	21	16	10	"	"
Vendredi ..	"	"	21	16	"	"	20	16	20	6	"	"
Samedi	"	27	22	15	"	4.2	26	21	18	15	"	3
Total					34	285.6					"	212.1
Clermont-Ferrand												
Dimanche ..	23	20	19	15	"	2	23	20	23	15	"	0.5
Lundi	22	15	23	16	16	0.3	27	19	24	10	5	7
Mardi	25	24	25	14	2	"	32	26	27	14	5	"
Mercredi ..	23	17	26	13	"	"	24	21	27	16	"	10
Jeudi	31	26	22	12	"	"	27	23	20	9	"	3
Vendredi ..	18	17	18	"	28	"	24	19	21	7	"	"
Samedi	25	23	21	10	"	"	24	22	21	12	"	"
Total					87.6	217.5					28.6	339.3
Bordeaux												
Dimanche ..	23	25	"	14	"	"	"	"	28	15	"	"
Lundi	23	23	"	12	"	"	26	23	"	13	19	"
Mardi	23	22	26	15	7	"	29	25	28	12	"	"
Mercredi ..	"	26	23	11	"	1	27	23	31	18	"	16
Jeudi	23	22	22	6	0.3	"	"	20	23	16	"	"
Vendredi ..	24	23	21	15	"	"	28	26	24	14	"	"
Samedi	29	26	21	10	"	1	23	24	26	13	"	"
Total					16.5	220.2					23	57.2
Toulouse												
Dimanche ..	29	25	25	15	"	1	25.6	20.5	28.4	16.1	30	"
Lundi	28	26	24	17	"	"	29.0	18.0	27.3	12.9	"	"
Mardi	31	27	23	19	"	1	28.2	13.1	26.6	16.8	0.2	6.3
Mercredi ..	30	26	23	15	"	5	27.6	13.9	26.3	17.9	"	0.3
Jeudi	29	25	23	12	"	"	30.0	13.1	26.0	13.1	"	"
Vendredi ..	22	20	"	14	7	"	28.2	14.1	26.0	13.5	"	"
Samedi	23	24	23	11	"	"	26.6	17.5	28.0	14.1	"	"
Total					34	126.9					33.0	82.9
Perpignan												
Dimanche ..	25	23	26	16	"	4	"	"	"	"	"	"
Lundi	27	23	29	"	9	"	"	"	"	"	"	"
Mardi	31	27	27	20	"	"	"	"	"	"	"	"
Mercredi ..	27	23	27	19	"	3	"	"	"	"	"	"
Jeudi	28	23	26	17	"	"	"	"	"	"	"	"
Vendredi ..	26	24	"	18	"	"	"	"	"	"	"	"
Samedi	26	22	29	15	"	"	"	"	"	"	"	"
Total					22.2	41.7					2	"
Alger												
Dimanche ..	25	23	26	16	"	4	"	"	"	"	"	"
Lundi	27	23	29	"	9	"	"	"	"	"	"	"
Mardi	31	27	27	20	"	"	"	"	"	"	"	"
Mercredi ..	27	23	27	19	"	3	"	"	"	"	"	"
Jeudi	28	23	26	17	"	"	"	"	"	"	"	"
Vendredi ..	26	24	"	18	"	"	"	"	"	"	"	"
Samedi	26	22	29	15	"	"	"	"	"	"	"	"
Total					22.2	41.7					2	"

Observations. — Été.